TRONCHETTO DI NATALE · MOUSSE AL CARAMELLO AL BURRO SALATO E CREMOSO ALLA NOCCIOLA

Ricetta personalizzata

Per un tronchetto da 28 cm

Inserto - Cremoso alla nocciola

1,8 g di gelatina

25 g di zucchero

25 g di tuorli

135 g di panna liquida al 30% o al 35% di grassi

70 g di pasta pura di nocciole

Reidrata la gelatina in una ciotola d'acqua fredda.

Sbatti i tuorli con lo zucchero.

Scalda la panna con la pasta di nocciole e versala sui tuorli.

Rimetti il composto nel pentolino e cuoci a fuoco basso mescolando continuamente fino a 85 °C.

Fuori dal fuoco aggiungi la gelatina reidratata, strizzandola se usi quella in fogli.

Versa nello stampo per inserto e congela fino a quando il cremoso sarà ben rassodato.

Base - Base madeleine

55 g di farina francese T45

3 g di lievito per dolci

55 g di burro

1 uovo a temperatura ambiente

30 g di zucchero semolato

25 g di miele

Setaccia la farina con il lievito e fai sciogliere il burro.

Mescola l'uovo, lo zucchero e il miele con una spatola flessibile. Incorpora farina e lievito e infine il burro fuso.

Lascia riposare l'impasto in frigorifero per almeno 6 ore, idealmente tutta la notte.

Versa l'impasto in un telaio rettangolare lungo circa 25–30 cm e largo 10 cm e inforna a 180 °C in forno preriscaldato.

Cuoci per 2 minuti, abbassa la temperatura a 160 °C e continua la cottura per altri 10 minuti circa.

Strato croccante - Pralinato alla nocciola e feuilletine

55 g di pralinato di nocciole
35 g di cioccolato al latte con il 40% di cacao
45 g di crêpes dentelles (cialde croccanti) sbriciolate

Fai sciogliere il cioccolato a bagnomaria, poi aggiungi il pralinato e le cialde sbriciolate.
Stendi lo strato croccante sulla base ritagliata a misura e congela il tutto.

Mousse - Mousse al caramello al burro salato

3 g di gelatina
70 g di latte intero
15 g di mascarpone
25 g di tuorli
10 g di zucchero
300 g di panna fresca da montare
150 g di caramello al burro salato

Reidrata la gelatina in una ciotola d'acqua fredda.
Scalda il latte con il mascarpone e il caramello.
Sbatti i tuorli con lo zucchero.
Versa il liquido caldo sui tuorli, rimetti il composto nel pentolino e cuoci fino a 83 °C mescolando continuamente.
Aggiungi la gelatina reidratata, strizzandola se usi quella in fogli.
Lascia raffreddare fino a 30 °C. Monta la panna fino a ottenere una consistenza morbida, così sarà più facile incorporarla.
Incorpora la panna delicatamente alla crema inglese al caramello e procedi subito al montaggio.

Montaggio - Congelamento

Versa un terzo della mousse sul fondo dello stampo per tronchetto.
Distribuiscila sulle pareti dello stampo.
Metti al centro l'inserto congelato.
Copri con la mousse.
Aggiungi la base ricoperta con lo strato croccante.
Livella con la mousse rimasta.
Congela fino a quando il tronchetto sarà ben rassodato.

Decorazione - Namelaka alla vaniglia

50 g di latte intero
1 baccello di vaniglia
1 g di gelatina
85 g di cioccolato bianco
100 g di panna fresca da montare

Reidrata la gelatina in acqua fredda.
Scalda il latte con i semi di vaniglia, aggiungi la gelatina reidratata e versa sul cioccolato bianco già sciolto.
Mescola fino a ottenere una ganache liscia e lucida. Aggiungi la panna fredda e frulla con un frullatore a immersione.
Copri con pellicola a contatto e lascia cristallizzare per 1 notte in frigorifero.

Lo stesso giorno, togli il tronchetto dallo stampo e trasferiscilo sul piatto da portata.
Lascialo scongelare per 1 notte in frigorifero.
Il giorno successivo, spalma la namelaka su tutta la superficie e forma dei ciuffetti sulla sommità con un sac à poche.
Decora con pralinato e nocciole.